

# MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

## CLASE 9 12/05/20

### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 8):**

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.

### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Conocer características del servicio de comedores y el reclamo.

### **INTRUCCIONES:**

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor ([cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)
4. **FECHA DE ENTREGA 15/05/20**

## ¿Que es una comanda?

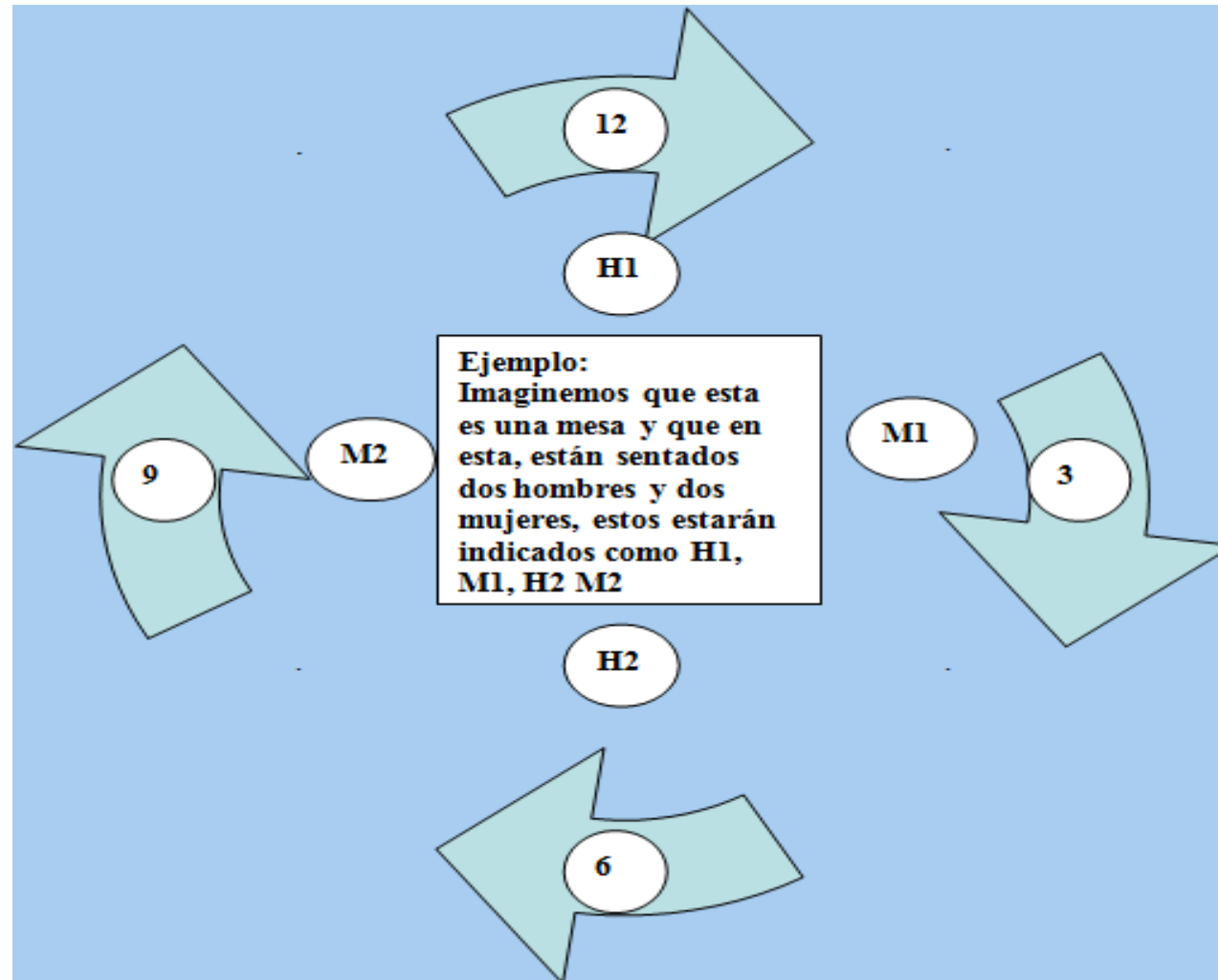
- Una comanda es un instrumento que se utiliza en servicio para registrar todo lo que los clientes piden a cocina o bar.
- Este instrumento puede ser como un pequeño block de bolsillo o en algunos locales se utilizan computadores e impresoras en cada punto de venta del local, caja, cocina y bar, para que quede registro de los productos solicitados por cada cliente en la mesa.
- Por lo general las comandas manuales son el cuadruplicado.
- 1º copia= garzón
- 2º copia= cocina
- 3º copia= bar
- 4º copia= caja

- En servicio se entiende que ningún plato se realiza o “echa a andar” en cocina sin comanda, ya que esto sirve como control de productos, además que durante el cierre de cajas o cuadraturas, los cajeros, contabilizan las unidades vendidas por productos, lo que genera un rebaje en los stock de cocina, para lo cual el chef, maître o gerente F&B puede solicitar un inventario de productos, en este punto deben coincidir los stock que hay en cocina, restando las ventas realizadas por comanda.

## ¿Que significa puntear una comanda?

- El término puntear una comanda se refiere a como los garzones marcan las posiciones de los clientes en el pedido, esto se realiza con el siguiente orden:
- El garzón ubicara al cabecilla de mesa, esto quiere decir, a quien se ve como anfitrión de mesa, es como saber quien esta invitando la cena o siempre hay alguien que pide primero, cuando se ubica a esta persona, se asigna un numero, este numero es en relación a los punteros de un reloj, es decir, si hay cuatro personas en una mesa, dos hombres y dos mujeres, y uno de los hombres pide el aperitivo, el garzón inmediatamente le asignara el numero 12.
- Y luego punteara a los demás comensales como 3, 6 y 9.

# Como se puntea una mesa:



## Para que sirve esto?

- El puntear una mesa nos sirve para identificar el pedido de cada cliente, esto nos ayudara a ser más eficientes a la hora de disponer de la comida en la mesa.

## ¿Que es echar a andar?

- Este término se utiliza para comenzar con los preparados, la frase cliché de cocina es **ANDA o ANDA Y SALE.**
- Con esto se indica desde comedores la urgencia que tienen los platos, esto depende de los gustos del cliente, ya que en algunos casos pueden ordenar entradas y fondos o solo fondos directos.

## **Para esto se maneja de la siguiente manera:**

El garzón dejara la comanda en la cocina, gritando...

- ✓ CARTA CHEF
- ✓ ANDA Y SALE LA ENTRADA
- ✓ ANDAN LOS FONDOS

Esto indica que deben salir en primera instancia las entradas y los fondos proceden luego de estos.

De no haber entradas o de existir uno de los clientes sin entrada y con fondo directo el garzón avisara.

- ✓ ANDA Y SALE ENTRADA 1
- ✓ SALE UNO DE LOS FONDOS (Indicando el numero de cliente según punteo)
- ✓ ANDAN LOS DEMAS FONDOS.

Es valido mencionar que en cocina se grita mucho, o se habla con tono fuerte, para lo cual es necesario no sentirse ofendido y comprender que es una manera de comunicarse común dentro del rubro.

# ACTIVIDAD

1. ¿Qué es una comanda?
2. Describa las copias de una comanda y para que son cada una.
3. ¿Qué significa el término “echar a andar”?
4. Explique como es el proceso de “puntear una comanda o una mesa” y para que sirve.
5. Explique que significa que un garzón diga “anda un plato” y “sale un plato”.